



Vignoble

Le Domaine Pascal Prunier Bonheur a été fondé en 1983 par Pascal Prunier, 5e génération d'une famille de viticulteurs. En ce temps, sa propriété viticole ne s'étendait que sur 3 ha. Ses vignes sont réparties sur les communes de Beaune, Auxey-Duresses, Meursault, Monthelie et Pommard. Au cours de l'année 1999, il épouse Christine Bonheur. L'association des deux noms a donné naissance à un vignoble de renommée dans la Bourgogne. Aujourd'hui, la propriété viticole fait plus de 8 ha.

Vinification

La vinification est réalisée en cuve ciment. L'encuvage a été suivi d'une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours. Le vin a été décuvé au bout de 17 jours. S'en suit un élevage en fûts (15% neufs) pour une durée de 13 mois.

Dégustation

La robe est rubis brillante. L'attaque en bouche est franche, sur les petits fruits rouges et noirs mûrs et gourmands. En bouche, il dévoile subtilité et finesse, avec une finale soyeuse et gourmand

Cépage : Pinot Noir

Goût et saveur : Souple et velouté

Taux d'alcool : 13°

Allergène : Sulfites

Conseil de service

Servez-le vers 15°C avec des viandes blanches mijotées, des volailles rôties, un petit gibier, un foie de veau ou bien du fromage comme le brillat-savarin.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant